

淮南日报

视觉新闻

HUAI NAN RI BAO

淮南日报社出版

国内统一连续出版物号 CN34-0006

网址:Http://www.huainannet.com

2022年11月23日 星期三

壬寅年十月三十

总第14955期 今日8版

A1

益益鲜奶吧

我们只卖
当天鲜奶

每日清晨5点 85°C巴氏杀菌 30分钟牧场直达



“新徽菜 名徽厨”：“烹”出舌尖上的幸福

暖民心 见行动

近年来，我市加快推动美食文化与旅游深度融合，积极推进“新徽菜 名徽厨”行动与“皖美好味道 百县名小吃”的衔接融合，使“舌尖上的旅行”备受追捧。

市文旅局积极开展美食评选活动，刘安点丹、菊花豆腐盅、淮南牛肉汤、焦岗湖神仙豆等10道美食入选首批游安徽“不得不吃”的特色美食（小吃）名单。我市积极开展宣传推广活动，精选了我市100多道美食，编印了“皖美好味道 百县名小吃”——《烟火淮南》美食画册。在《淮南文化》杂志上开辟《烟火淮南》美食专栏，介绍淮南美食的做法、文化

故事等。争取至2025年，全市建设完成3个省级特色美食旅游线路，打造7个省级特色美食村，力争新增徽菜连锁企业11家，新增徽菜餐饮连锁店36家。

打响知名品牌，吸引商家加盟，打造“游在淮南、吃在淮南、居在淮南、乐在淮南”的快旅慢游环境，让淮南美食飘香四方。

本报记者 陈海涛 摄



寿县第一届“新徽菜 名徽厨”职业技能大赛比赛现场。



“新徽菜 名徽厨”职业技能培训行动在我市各县区有序推进。



淮南牛肉汤入选首批游安徽“不得不吃”的特色美食（小吃）名录。



传统名菜菊花豆腐盅，名厨精美的刀工让人叹为观止。



刘安点丹演绎千年豆腐的一味传奇。



潘集区开展2022年徽菜师傅就业技能培训。



寿州豆腐宴非遗传承人张士宏在给学员传授豆腐宴制作技艺。



今年8月，我市举办的第一届“新徽菜 名徽厨”专项职业技能大赛，共有合肥、淮南等地的150多名选手参赛。